

ТРЕНИНГ по системе НАССР

для мастеров производственного
обучения и преподавателей
специальных дисциплин
факультета Ресторанный бизнес



Преподаватель: Снастина Е.В.

НАССР



(Hazard Analysis Critical Control Point)

Анализ рисков по критическим
контрольным точкам:

- ЗДОРОВЬЕ, ГИГИЕНА И ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА
- ПОЛУЧЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
- ПРОИЗВОДСТВО И РЕАЛИЗАЦИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
- СОДЕРЖАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ И ПОМЕЩЕНИЙ

ЗДОРОВЬЕ, ГИГИЕНА И ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА



- Обучение по программе безопасности питания и системе HACCP
- Медицинская проверка сотрудников
- Контроль за ранами и инфекциями
- Внешний вид персонала
- Содержание туалетов и раздевалок
- Станции для мытья рук
- Правильное мытье рук
- Стратегия использования перчаток

Обучение по программе безопасности питания и системе НАССР



Обучаются (при приеме на работу и повторно не реже 1 раза в год):

- все работники кухни, торгового зала,
- администрация.

Изучают:

-основные принципы системы НАССР и безопасности питания, включающие следующие правила:

- а) личной гигиены,
- б) использования униформы,
- в) мытья рук,
- г) приема пищи, соблюдения питьевого режима,
- д) ограничения по времени/температуре при хранении, обработке, реализации продукции,
- е) содержания рабочей зоны и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, устранение возможности перекрестного заражения,
- ж) методы, приемы и процедуры безопасности питания и НАССР в соответствии с должностной инструкцией работника

Медицинская проверка сотрудников

- **Все сотрудники предприятия питания:**
 - заполняют и подписывают [Анкету здоровья](#) (при поступлении на работу, после возвращения из отпуска по болезни или очередного отпуска,
 - осознают необходимость информирования соответствующего лица обо всех симптомах и медицинских диагнозах ([Соглашение об уведомлении КЛМ](#)).
- **Посетители производственных зон**
(включая служащих, которые не являются работниками кухни или администрации):
 - заполняют и подписывают анкету здоровья.
- **Администрация предприятия питания:**
 - сразу же отслеживает все медицинские проблемы, которые возникают в результате медицинской проверки.

АНКЕТА ЗДОРОВЬЯ

Имя: _____ Дата: _____

Должность: _____

1. Вы когда-нибудь болели каким-нибудь из следующих заболеваний, передающихся через продукты питания?

Да/ Нет Когда

А. Вирус гепатита А

Б. Вирус Норуолка или подобный вирус (вирус, вызывающий диарею)

В. Сальмонелла (брюшной тиф)

Г. Шигелла (бактерия, вызывающая диарею, кожные заболевания)

Д. Стафилококк (бактерия, вызывающая диарею, кожные заболевания)

Е. Стрептококк (бактерия, вызывающая острый фарингит)

Ж. Патогенная кишечная палочка

2. Вы когда-нибудь болели или подвергались действию желтухи?

3. В настоящее время вы испытываете следующие симптомы?

Да/ Нет

А. Диарея?

Б. Высокая температура?

В. Рвота?

Г. Желтуха?

Д. Ангина с высокой температурой?

Е. Какие-либо гнойные повреждения, такие как фурункулы и инфицированные раны, на кистях рук и предплечьях, на шее и выше шеи, или любых других уязвимых частях тела, даже маленькие?

4. При назначении требуются анализы кала (в целях подтверждения)

5. Мой врач (или последний визит к врачу):

Имя: _____

[Назад](#)

Соглашение об уведомлении КЛМ

1. Я СОГЛАСЕН НЕМЕДЛЕННО СООБЩИТЬ ОТВЕТСТВЕННОМУ ЛИЦУ:

Возможные симптомы и гнойничковые заболевания

- А. Диарея
- Б. Высокая температура
- В. Рвота
- Г. Желтуха
- Д. Ангина
- Е. Какие-либо гнойные повреждения на кистях, запястьях или уязвимых частях тела (таких как фурункулы и инфицированные раны, даже маленькие)

Возможные медицинские диагнозы

Когда бы ни диагностировалось заболевание:

- А. Брюшной тиф, сальмонеллез (*Salmonella typhi*)
- Б. Шигелла (*Shigella spp.*)
- В. Кишечная инфекция *Escherichia coli* 0157:H7 (*E.Coli* 0157:H7)
- Г. Гепатит А (hepatitis)
- Д. Вирус Норуолка (Norwalk virus)
- Е. Стафилококк (*Staphylococcus aureus*)
- Ж. Стрептококк (*Streptococcus pyogenes*)

2. Я прочитал (или мне объяснили) и понял требования, касающиеся моей ответственности по настоящему Соглашению о соблюдении следующего:

- А. Требования по уведомлению об указанных выше возможных симптомах и медицинских диагнозах;
- Б. Ограничение и отстранение от работы, налагаемое на меня;
- Г. Правильное соблюдение правил гигиены.

3. Я понимаю, что моя неспособность добросовестно выполнять, подписывать, возвращать и соблюдать условия настоящей Анкеты здоровья и Соглашения об уведомлении, и все вытекающие отсюда вопросы, медицинские анализы и осмотры, когда бы это ни потребовалось, может привести к увольнению с работы, а также может вызвать правовые действия против меня.

Имя соискателя или работника (печатными буквами): _____

Дата: _____

Подпись соискателя или работка: _____

Дата: _____

Подпись ответственного лица: _____

Дата: _____

Контроль за ранами и инфекциями

Все работники кухни обязаны:

- а) покрывать порезы, ожоги, повреждения и любые другие раны на предплечьях специальными водостойкими повязками;
- б) покрывать порезы, ожоги, повреждения и любые другие раны на кистях рук цветным пластырем (предпочтительно не телесным, например, голубым) и надевать водостойкие перчатки.

На предприятии питания:

- а) не разрешается допускать своих сотрудников к работе, связанной с прямым контактом с пищей, если при осмотре выявлено наличие каких-либо секрети или выделения (т.е. кровь, слизь) выше шеи и между кистями рук и локтями,
- б) должна иметься аптечка первой помощи, на всех производственных участках.

Аптечка обязательно должна включать:

- а) цветной пластырь (не прозрачный и не телесного цвета, а предпочтительно голубой);
- б) антисептический лосьон или аэрозоль;
- с) водостойкие повязки (пластыри, биндажи, латексные или другие пластиковые перчатки).

Внешний вид персонала

УНИФОРМА:

- всегда чистая,
- правильно одета,
- не носится в нерабочее время,
- соблюдается полное разделение чистой и грязной униформы и защитной одежды,
- фартуки чистые, не используются в качестве тряпки.

ПОКРЫТИЕ ВОЛОС:

- сетки для волос, колпаки должны полностью закрывать волосы,
- волосы на лице должны покрываться сеткой для бороды.

ЮВЕЛИРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ:

- запрещается ношение ювелирных изделий (кольца, наручные часы, браслеты и серьги) в процессе работы,
- обручальные кольца допустимы, если гладкие.

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА:

- ногти коротко острижены, чистые и без лака, накладные ногти не разрешаются,
- прием пищи, курение и питье могут осуществляться в строго ограниченных специально отведенных местах,
- работники, имеющие контакт с незащищенным продуктам питания, обязаны при выполнении работ носить одноразовые перчатки.

Содержание туалетов и раздевалок

- раздевалки, шкафчики, туалеты чистые и оборудование и приспособления полностью функционируют;
- в каждом туалете имеется достаточное количество туалетной бумаги, мыла, одноразовых полотенец и/или сушилок для рук;
- одежда/обувь хранится в шкафчиках.

Станции для мытья рук

РАСПОЛОЖЕНИЕ:

- около входа в производственные зоны (цеха), зону получения сырья и зону отправки готовой продукции, доступно для работников.

ОПОЗНАВАНИЕ:

- станции для мытья рук должны быть четко идентифицированы либо письменным знаком (на том языке, который понятен всем работникам), либо пиктограммой (картинкой).

ОБОРУДОВАНИЕ:

- а) наличие проточной воды с температурой, позволяющей людям мыть руки в течение 20-30 секунд (около 30 °C);
- б) наличие мыла или заправленных диспенсеров для мыла;
- в) наличие одноразовых полотенец или функционирующих сушилок для рук.

ЧИСТОТА:

- все раковины, диспенсеры для мыла и сушилки для рук, должны быть чистыми и хорошо функционирующими.

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНОСТЬ:

- станции для мытья рук должны использоваться исключительно для мытья рук.

Правильное мытье рук

Предприятие питания должно иметь (письменно или устно) и соблюдать процедуру мытья рук, разъясняющую всем работникам и посетителям производственной зоны правильные способы и частоту мытья рук.

Процедура мытья рук должна проводиться

всеми работниками и посетителями производственной зоны:

- а) перед входом в производственные зоны;
- б) перед началом работы;
- в) после перерывов, посещения туалетов, приема пищи, напитков и курения;
- г) после прикосновения к потенциально загрязненным поверхностям, таким как сырые продукты или кожа;
- д) во всех других случаях, когда возможно перекрестное загрязнение.

Примечание: спиртовые гели можно использовать только в дополнение к, а не вместо, соответствующего мытья рук.

Стратегия использования перчаток

все работники и посетители производственной зоны **должны выбрасывать и менять перчатки:**

- а) перед входом в производственные зоны;
- б) перед началом работы;
- в) после перерывов, посещения туалетов, приема пищи, напитков и курения;
- г) после прикосновения к потенциально загрязненным поверхностям, таким как сырые продукты или кожа;
- д) во всех других случаях, где возможно перекрестное загрязнение.

Примечание: перчатки можно использовать только в дополнение к, *а не вместо*, соответствующего мытья рук.

ПОЛУЧЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Получение продуктов питания:

- программа выбора поставщиков
- ССР – контроль безопасности питания при получении потенциально опасных и замороженных продуктов
- ССР – контроль безопасности питания при получении скоропортящихся неопасных и не скоропортящихся продуктов питания

Хранение продуктов питания:

- разделение обработанных и необработанных продуктов питания во время хранения в холодильнике;
- защита продуктов питания от воздушно-капельного загрязнения;
- маркировка даты и оборот потенциально опасных и неопасных продуктов питания;
- ССР – температурный контроль холодильников, морозильников – температурный контроль холодильников, морозильников.

Программа выбора поставщиков

Процедура одобрения поставщиков включает:

- а) Наличие на предприятии питания документов, которые демонстрируют, что предприятие питания руководит программой аудита поставщиков (т.е. расписание аудита поставщиков, опросный лист);
- б) Наличие у поставщиков сертификатов аккредитования (или что-либо подобное), выданных общепризнанными правительственными, управляющими или промышленными организациями.

ССР – контроль безопасности питания при получении потенциально опасных и замороженных продуктов

Предприятие питания должно иметь и соблюдать процедуру получения потенциально опасных продуктов питания и замороженной продукции.

В документах по контролю качества и безопасности указывают:

- а) наименование предприятия питания;
- б) тип поставляемых продуктов питания;
- в) дату получения продуктов;
- г) температура продуктов питания на момент получения;
- д) срок годности (при применении);
- е) наименования документа, подтверждающего безопасность продуктов питания (сертификат соответствия, удостоверение качества, гигиенический сертификат и др.)
- ж) сведения об органолептической оценке качества продукта, включающие оценку состояния упаковки (повреждение, вздутие и т.д.), внешнего вида, запаха, цвета, консистенции и др.;
- е) специфику корректирующего действия в случае использования продукта с некоторыми отклонениями.

ССР – контроль безопасности питания при получении потенциально опасных и замороженных продуктов

Если продукты питания получены без указания срока годности, процедура получения включает маркировку датой получения. При этом срок хранения устанавливается в соответствии с требованиями СанПиН к срокам и условиям хранения скоропортящихся продуктов.

Температура продуктов при получении должна соответствовать следующим нормам:

Тип продукта питания	Целевая температура	Неприемлемая температура
Охлажденные продукты	5°C/41°F	>8°C/46°F
Замороженные продукты	Нет признаков предварительного размораживания	Какие-либо признаки предварительного размораживания
Горячие продукты	60°C/140°F или выше	<60°C/140°F

ССР – контроль безопасности питания при получении потенциально опасных и замороженных продуктов

Корректирующие действия:

- Если получаемые продукты не соответствуют требованиям к качеству и безопасности (просрочены, нарушена температура хранения при доставке и др.) оформляется отказ.
- Процедура отказа: бракованные продукты питания либо немедленно возвращаются поставщику, либо изолируются в определенной зоне, которая соответствующе идентифицируется (например: «бракованные продукты», «возврат продавцу», «несоответствующие продукты» и т.д.).

ССР – контроль безопасности питания при получении скоропортящихся неопасных и не скоропортящихся продуктов питания

При получении скоропортящихся неопасных и не скоропортящихся продуктов контролируют:

- а) качество продукта, включая внешний вид, запах, свежесть, повреждение упаковки, если упаковка протекает или вздутая, и т.д.;
- б) срок годности (при применении);
- в) наличие документа, свидетельствующего о качестве и безопасности продуктов.

Если продукты получены без указания срока годности, процедура получения включает маркировку продукта на момент получения датой получения. В этом случае срок годности устанавливается в соответствии с требованиями СанПиН.

ССР – контроль безопасности питания при получении скоропортящихся неопасных и не скоропортящихся продуктов питания

Корректирующие действия:

- Если получаемые продукты не соответствуют требованиям к качеству и безопасности (просрочены, нарушена температура хранения при доставке и др.) оформляется отказ.
- Процедура отказа: забракованные продукты питания либо немедленно возвращаются поставщику, либо изолируются в определенной зоне, которая соответствующе идентифицируется (например: «бракованные продукты», «возврат продавцу», «несоответствующие продукты» и т.д.).

Разделение обработанных и необработанных продуктов питания во время хранения в холодильнике

При разделении продуктов выделяют:

- а) отдельные охлаждаемые камеры;
- б) отдельные стойки (стеллажи) – если продукты хранятся в одной зоне;
- в) отдельные полки – если продукты хранятся в одной зоне и на одной стойке (стеллаже), при этом **необработанные продукты размещают ниже обработанных**;
- г) отдельные контейнеры – если продукты хранятся на одной полке или стойке (стеллаже).

Корректирующие действия:

- если нарушен принцип разделения, должны быть уничтожены все потенциально пораженные обработанные продукты.

Защита продуктов питания от воздушно-капельного загрязнения

Для предотвращения загрязнения:

- все продукты в зонах хранения должны быть соответствующим образом накрыты так, чтобы предотвратить загрязнение от химических/физических источников опасности и передачу бактерий, запахов или вкуса от других продуктов.
- все стойки, контейнеры, функциональные емкости, подносы или другая отдельная тара всегда полностью покрыта таким образом, чтобы предотвратить загрязнение от химических/физических источников опасности и передачу бактерий, запаха и вкуса от других продуктов (крышками, пленкой и др.).

Для покрытия используется:

- пластиковая пленка, алюминиевая фольга, крышки контейнеров, функциональных емкостей или крышки стоек.

Физические/химические источники опасности:

- любое вещество (жидкое или твердое), попадающее с потолка, холодильников или морозильников, конденсаторов, вентиляторов, текущего строительства, ремонта.

Маркировка даты и оборот потенциально опасных и неопасных продуктов питания

В процессе обработки потенциально опасные продукты необходимо маркировать, указывая дату обработки, чтобы обеспечить процедуру FIFO (first in – first out - первым прибыл – первым обслужен/использован).

Маркировка даты производится:

- а) когда потенциально опасные продукты помещаются в места хранения – либо сроком годности, либо датой получения;
- б) когда потенциально опасные продукты забираются из морозильника – датой выемки из морозильника;
- в) когда упакованные потенциально опасные продукты открываются – датой открытия упаковки;
- г) когда потенциально опасные продукты подвергаются обработке (датой обработки);
- д) когда потенциально опасные продукты порционируются – датой/часом фасования;
- е) когда потенциально опасные продукты готовы к отправке датой/часом отправки.

Процедура FIFO (first in first out)

включает следующие действия:

- Помещение новой партии или продукции за старой партией или продукцией;
- Помещение новой партии или продукции под старой партией или продукцией;
- Использование ярлыка «использовать первым» (use first).
- **Продукты питания считаются просроченными, если у них:**
 - а) Истек срок годности;
 - б) Истек либо указанный производителем срок хранения, либо срок хранения, указанный в приложении СанПиН;
 - в) Истекло производственное время для конкретной компании, которое составляет 48 часов для горячего питания и 24 часа для холодного питания.

ССР – температурный контроль холодильников, морозильников

Процедура температурного контроля холодильного оборудования включает:

- 1) Ведение журнала/листа учета температуры (минимум дважды в день) с указанием даты, времени и температуры;
- 2) Регулярную проверку показаний термометров и поддержание температуры в пределах 0°C-5°C / 32-41°F –холодильники, -18°C/0°F - морозильники;
- 3) Проверку датчиков внутреннего термометра, если температура холодильника превышает 8°C/46°F, а морозильника -18°C/0°F ;
- 4) Осуществление температурного контроля вручную (с использованием складных термометров со щупом или ручных термометров);
- 5) Осуществление постоянного компьютеризированного температурного контроля (при особой необходимости).
- 6) Периодическую идентификацию холодильника (т.е. номер холодильника, определенное место расположения холодильника и т.д.)

ССР – температурный контроль холодильников, морозильников

Корректирующие действия:

Если температурный контроль показывает, что температура холодильника превышает $8^{\circ}\text{C}/46^{\circ}\text{F}$ (холодильника), $-18^{\circ}\text{C}/0^{\circ}\text{F}$ (морозильника):

- берут пробу температуры продуктов питания, находящихся в этом холодильнике.
- перемещают все продукты из этого холодильника в холодильник, который охлаждается в пределах допустимых норм, и предпринимают действия по ремонту.

Если пробы показывают, что температура продуктов в основном ниже $8^{\circ}\text{C}/46^{\circ}\text{F}$ (холодильника), $-18^{\circ}\text{C}/0^{\circ}\text{F}$ (морозильника), осуществляют регулировку, пока температура холодильника не восстановится в пределах допустимых норм.

ПРОИЗВОДСТВО И РЕАЛИЗАЦИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

ВЫПУСК БЛЮД:

- Разделение обработанных и необработанных продуктов питания во время приготовления пищи
- Санитарная обработка сырых фруктов и овощей
- Контроль пищевой безопасности при размораживании замороженных продуктов
- ССР – Директивы системы безопасности питания для термически обработанных продуктов
- ССР – Директивы программы безопасности питания для быстрого охлаждения
- ССР – Директивы программы безопасности питания для потенциально опасных продуктов во время их подготовки
- Микробиологический анализ пищи, воды и льда
- Устранение внешнего упаковочного материала из производственных зон
- Стратегия контроля за инородными предметами

Разделение обработанных и необработанных продуктов питания во время приготовления пищи

Приемы по разделению обработанных и необработанных продуктов питания во время приготовления:

- Установление физических преград (стен, перегородок);
- Установление расстояния не менее 1 метра.

Корректирующие действия:

- При несоответствующем разделении – списать все потенциально пораженные продукты.

Санитарная обработка сырых фруктов и овощей

- Использовать для обработки фруктов и овощей только разрешенное оборудование;
- Выбирать способы обработки, соответствующие виду сырья и позволяющие обеспечить безопасность и сохранность пищевой ценности;
- Концентрация химических препаратов для санитарной обработки должна соответствовать инструкциям производителя (например, сод-е хлора);
- Промывание овощей и фруктов после санитарной обработки;
- Ведение журнала записей процедуры обработки (дата, концентрация препарата, время химического воздействия) 2 раза в неделю.

Контроль пищевой безопасности при размораживании замороженных продуктов

Процедура размораживания:

- Следует использовать замороженные продукты в течение 2 дней с момента размораживания;
- Если продукты разморожены не в холодильнике, сразу после завершения размораживания немедленно используют или помещают в холодильник;
- Нельзя повторно замораживать размороженные продукты.

Если размораживание продуктов происходит при комнатной температуре или под проточной водой, **необходимо вести записи**, которые документируют контроль следующих пунктов:

- **Дата**, когда продукт взят из холодильника для размораживания;
- **Описание продукта**;
- **Время и температура** продуктов в начале размораживания;
- **Время и температура** продукта в конце размораживания.

Способы размораживания:

- **в холодильнике;**
- при комнатной температуре;
(не выше 21С), температура на пов-ти продукта не выше 8С;
- **под проточной водой** (продукты в непромокаемой упаковке, Т не более 10С,), температура на пов-ти продукта не выше 8С;
- **в микроволновой печи** (только в том случае, если размораживание является частью термической обработки);
- **в дефростере** (Т не более 10С), если продукты будут подвергаться термообработке,), температура на пов-ти продукта не выше 8С.

Внутренняя температура продуктов, подвергающихся термической обработке

Минимальная безопасная внутренняя температура для всех продуктов питания должна поддерживаться в течение 15 секунд, чтобы гарантировать надлежащую термическую обработку.

Тип продукта питания	Целевая температура
Сырые молочные продукты или пицца, содержащая сырое молоко	72°C/161°F
Сырые яйца или пицца, содержащая сырые яйца	70°C/158°F
Сырая птица или пицца, содержащая сырую птицу	74°C/165°F
Сырой мясной фарш или пицца, содержащая сырой мясной фарш	70°C/158°F
Фаршированная птица, рыба, мясо, макаронные изделия	74°C/165°F
Другое: мясо, моллюски, ракообразные	63°C/145°F
Обжаренные цельные мышцы или филе	Температура поверхности 63°C/145°F или выше

ССР – Директивы системы безопасности питания для термически обработанных продуктов

Процедура быстрого охлаждения требует, чтобы все термически обработанные продукты (включая мясо, рыбу, птицу, соусы, макароны, рис, морепродукты, молочные продукты, яйца, крупы, овощи, фрукты) были либо:

а) Охлаждены с температуры 60°C/140°F до 21°C/70°F в течение 2 часов и с температуры 21°C/70°F до 5°C/41°F в течение дополнительных 4 часов;

или

б) Охлаждены с температуры 60°C/140°F до 10°C/50°F в течение 4 часов.

ССР – директивы программы безопасности питания для потенциально опасных продуктов во время их подготовки

Процедура контроля времени воздействия и температуры потенциально опасных продуктов во время их подготовки.

Процедура требует ведения журналов, где указывают:

- а) Дату подготовки потенциально опасных продуктов;
- б) Описание продукта;
- в) Время начала подготовки;
- г) Время окончания подготовки;
- д) Температуру начала подготовки;
- е) Температуру окончания подготовки;
- ж) Температуру помещения (при применении);
- з) Особенности корректирующих действий при их применении.

Процедура подготовки потенциально опасных продуктов

Не требуется ведение записей, если потенциально опасные продукты готовились в помещении, где температура поддерживается на уровне не выше 5°C/41°F. В этом случае контролируется и поддерживается температура помещения и ведется температурная запись.

Ведется запись температуры окончания подготовки, если потенциально опасные продукты готовились в помещении, где температура поддерживается на уровне не выше 15°C/59°F в случае контроля температуры помещения.

Если потенциально опасные продукты готовились в помещении, где температура поддерживается на уровне выше 15°C/59°F, время воздействия и температура потенциально опасных продуктов не должны превышать следующих норм:

Температура помещения	Время воздействия
15°C/59°F	45 минут

Процедура подготовки потенциально опасных продуктов

- Предпочтительнее для быстрого охлаждения blast chillеры , но можно использовать другие средства для быстрого охлаждения термически обработанных продуктов, если эти средства не нарушают временные и температурные нормы.
- При температурном контроле измерение всегда должно показывать внутреннюю температуру продукта.
- Процедура быстрого охлаждения требует ведения записей, которые документируют контроль следующих пунктов:
 - а) Дата быстрого охлаждения продукта;
 - б) Описание продукта;
 - в) Время начала и температуру;
 - г) Промежуточное время и температуру (если Ресторан использует способ быстрого охлаждения, описанные выше в пункте (а));
 - д) Особенности корректирующих действий при их применении.

Микробиологический анализ пищи, воды и льда

Процедура микробиологического анализа пищи, воды и льда:

- а) Частота исследований – ежемесячно для пищи и один раз в полгода для льда и воды;
- б) Тип микробиологического исследования в соответствии с приведенной ниже таблицей.

Анализ/Пища	Готовая к употреблению пища, горячая или холодная	Рис, макароны, крупы и пища, содержащая эти продукты	Готовые к употреблению фрукты и овощи	Вода и лед
Total Viable Count	+	+	+	
Total Coliform	+	+		+
E. Coli	+	+	+	+
Bacillus Cereus		+		
Salmonella	+		+	+

Необходимо сохранять результаты микробиологического теста и документы по корректирующим действиям (при их применении) в течение 1 года.

Устранение внешнего упаковочного материала из производственных зон

В производственных зонах не могут находиться внешние упаковочные материалы (последний упаковочный слой, в котором продукты питания, оборудование или другие товары отправляются или получают (например, картонные коробки, картон, консервные банки, пластиковая обертка).

Внешний упаковочный материал должен быстро удаляться из производственных зон.

Стратегия контроля за инородными предметами

Инородные предметы: стекло, электрические лампочки, оборудование авиакомпаний, скобы, веревки, резиновые нити, металлические предметы, цепочки, волосы, пуговицы.

Письменная стратегия контроля за инородными предметами должна требовать, чтобы:

- а) Наличие списка всех инородных предметов в зонах, где инородные предметы потенциально могут попасть в пищу (прямо или косвенно);
- б) Систематическая ликвидация инородных предметов из производственных зон;
- в) Контроль рисков попадания инородных предметов, которые могут вызвать перекрестное загрязнение (т.е. осветительные приборы должны быть защищены или запечатаны небьющимися корпусами, чтобы удерживать все стекло в случае поломки) и следить за инородными предметами, чтобы избежать случайного повреждения (т. е. оборудование авиакомпании);
- г) Контроль за разбитым стеклом;
- д) Ответственность служащих за соблюдение стратегии контроля за инородными предметами (т.е. ликвидировать инородные предметы при получении, сообщать ответственному лицу о потенциальном загрязнении инородными предметами).

ОБОРУДОВАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ

- Чистота и санитарная обработка
 - Хранение и маркирование химических веществ, используемых для уборки и санитарной обработки;
 - Программа уборки и санитарной обработки;
 - Чистота и содержание внутренних конструкций здания;
 - Чистота и содержание зоны хранения продуктов питания;
 - Содержание поверхностей, контактирующих с пищей;
 - Содержание зоны мойки кухонного инвентаря;
 - Содержание посудомоечной зоны;
 - Требования к чистоте вымытого оборудования и посуды;
 - Требования к хранению вымытого оборудования;
 - Санитарная обработка поверхностей, контактирующих с пищей;
 - Чистота и содержание поверхностей, не контактирующих с пищей;
 - Чистота и содержание льдогенераторов.

Хранение и маркирование химических веществ, используемых для уборки и санитарной обработки

Процедура предусматривает:

- а) Хранение всех химических веществ, находящихся в производственных зонах, на безопасном расстоянии от всех продуктов питания, чтобы предотвратить риск перекрестного загрязнения;
- б) Все емкости и бутылки, содержащие химические вещества, используемые во время подготовки продуктов, должны использоваться и храниться на безопасном расстоянии от пищевых продуктов, чтобы предотвратить риск перекрестного загрязнения;
- в) Все химические вещества должным образом идентифицируются.

Способы идентификации химических веществ:

- а) Четкое маркирование емкостей, содержащих химические вещества;
- б) Использование разноцветных емкостей для различения химических веществ;
- в) Использование любой другой идентификационной системы, которая понятна работникам.

Программа уборки и санитарной обработки

Процедура уборки и санитарной обработки определяет:

- а) Объекты или зоны, которые нужно убирать и обрабатывать;
- б) Частоту уборки или санитарной обработки;
- в) Способы уборки и санитарной обработки;
- г) Используемую продукцию или химические вещества.

Уборка и санитарная обработка может проводиться либо работниками предприятия питания, либо сторонней организацией, специализирующейся на уборке, при этом контролируется процедура уборки и санитарной обработки.

Чистота и содержание зоны хранения продуктов питания

Все внутренние конструкции здания должны быть гладкими и легко мыться, чистыми, полностью функциональными.

Внутренние конструкции здания: потолки, стены, полы, отдушины, верхние конструкции, вентиляторы, осветительные приборы, напольные водостоки, кафель и трубы.

Требования к содержанию внутренних конструкций здания должна определять, что все внутренние конструкции как минимум:

- а) Чистые и без пыли, жира, остатков пищи и грязи;
- б) Не повреждены и функциональны;
- в) Гладкие и легко моются.

Чистота и содержание зоны хранения продуктов питания

Зона хранения продуктов питания всегда чистая, аккуратная и содержится в хорошем состоянии.

Все зоны хранения продуктов питания не содержат ржавчину, пыль, остатки пищи и т.д.;

Поверхности холодильников и морозильников, включая полы, двери, стены, потолки, стойки, полки, вентиляторы и контейнера для питания, не должны содержать конденсацию/накопление воды или льда.

Продукты питания, хранящиеся на полу, размещаются на расстоянии, по крайней мере, 6 дюймов (15 см) от пола.

Содержание поверхностей, контактирующих с пищей

Поверхности, контактирующие с пищей, должны быть сделаны из приемлемого материала, всегда содержаться в хорошем состоянии, и как минимум без повреждений или подобных дефектов.

Материал для контактных поверхностей:

- а) Твердый;
- б) Не впитывающий;
- в) Гладкий;
- г) Не токсичный;
- д) Устойчив к коррозии;
- е) Устойчив к передаче запахов, цвета или вкуса на пищу;
- ж) Устойчив к перемещению небезопасных веществ в пищу.

Такие вещества могут быть микробиологическими, физическими или химическими.

Характеристика контактных поверхностей: без повреждений, щелей, изъянов, дыр, ржавчины, впадин, поломок или других подобных дефектов.

Содержание зоны мойки кухонного инвентаря

Способ очистки и санитарной обработки производственного оборудования и в зоне мойки кухонного инвентаря включает:

очистку и дезинфицирование производственного оборудования и инвентаря в зоне мойки кухонного инвентаря, либо **ручным способом, либо с помощью машины.**

Если очистка и обработка производится вручную, требуется очищать и дезинфицировать производственное оборудование и инвентарь в соответствии со следующими **этапами:**

- а) Предварительное мытье и удаление остатков пищи;**
- б) Мытье в первой раковине;**
- в) Споласкивание посуды и оборудования в чистой воде во второй раковине;**
- г) Санитарная обработка в третьей раковине.**

Показатели химической дезинфекции

Химическая Обработка	Температура воды/раствора	Концентрация	Время Погружения
Хлор	24-44°C	50-100ppm	1-2 мин
Йод	24-49°C	12,5-25ppm	1-2 мин
Четвертичны й Аммоний	24-44°C	200ppm	1-2 мин
Другие химикаты	В соответствии со спецификациями производителя		

1 ppm = 1 г/т = 1 мг/кг

Условия термической дезинфекции

Термическая дезинфекция проводится при нагреве до температуры поверхности производственного оборудования и посуды **минимум 71°C за 30 секунд.**

Процедура очистки и санитарной обработки производственного оборудования и посуды в зоне мойки кухонного инвентаря предусматривает ведение **ежедневных записей, документирующих следующее:**

- а) Дату очистки и санитарной обработки;
- б) Если поставщик использует способ химической дезинфекции: концентрацию используемых химикатов;
- в) Если поставщик выполняет санитарную обработку вручную путем термической дезинфекции: температуру воды и время воздействия;
- г) Если поставщик выполняет санитарную обработку вручную путем механической термической дезинфекции: продолжительность использования задействованного термолейбла;
- д) Особенности предпринятых корректирующих действий, при их применении.

Содержание посудомоечной зоны

Посудомоечные машины в зоне мойки посуды работают при **температуре**, которая выполняет дезинфекцию поверхности оборудования и посуды. Ресторан должен использовать термолейблы, чтобы гарантировать, что температура поверхности оборудования и посуды достигает как минимум 71°C за 30 секунд. Процедурой предусмотрено ведение ежедневных записей для каждой посудомоечной машины в соответствии с настоящим стандартом.

Необходимо ежедневно проверять температуру поверхности оборудования и посуды с использованием термолейблов.

Необходимо вести **ежедневные записи** для каждой **посудомоечной машины**, которые **документируют следующее**:

- а) **Дату**, когда производилось **наблюдение температуры** посудомоечной машины;
- б) **Идентичность** посудомоечной машины (т.е. номер машины, место расположения);
- в) **Использование термолейбла** для проверки температуры поверхности оборудования и посуды;
- г) **Особенности** предпринятых **корректирующих действий** при их применении.

Корректирующие действия

Если термолейблы показывают, что температура поверхности оборудования или посуды не достигает как минимум 71°C за 30 секунд, необходимо:

- а) Приостановить использование посудомоечной машины до тех пор, пока температура и время удержания не отрегулируются для достижения дезинфекции;
- б) Ввести в посудомоечную машину химический дезинфектор на уровне концентрации, которая соответствует спецификациям производителя.

Содержание вымытого оборудования и посуды

- **Оборудование и посуда**, вымытые и обработанные в зоне мойки кухонного инвентаря и посудомоечной зоне должны быть **визуально чистые, без жира, остатков пищи или другого скопления грязи.**
- Предусматривается **разделение и перемывание, дезинфекция** вымытого оборудования и посуды, которая запачкалась или **визуально не выглядит чистой.**

Сушка и хранение вымытого оборудования и посуды

- Вымытое и обработанное оборудование и посуда сушится и хранится так, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение.
- **Все оборудование и посуда полностью сухие** и не содержат влаги перед комплектацией и размещением в контейнере.
- Процедура сушки должна требовать, чтобы **вымытое и обработанное оборудование и посуда стекало и сохло на воздухе.**
- **Нельзя использовать тряпку для осушения оборудования и посуды.**

Санитарная обработка поверхностей, контактирующих с пищей

Все контактные поверхности в производственных зонах чистые и обработаны таким образом, чтобы **предотвратить перекрестное загрязнение.**

Поверхности, контактирующие с пищей, включают в себя столы, разделочные доски, слайсеры, открывалки для консервных банок, термометры*, совки для льда, ножи, режущее и перемалывающее оборудование, соковыжималки, миксеры и посуда.

Все контактные поверхности очищены и обработаны в следующее время:

- а) Перед использованием;
- б) После использования;
- в) Между использованиями для обработки разных продуктов.

Контактные поверхности должны быть визуально чистыми перед санитарной обработкой!!!

Условия химической дезинфекции

Химическая Обработка	Температура воды/раствора	Концентрация	Время Погружения
Хлор	24-44°C	50-100ppm	1-2 мин
Йод	24-49°C	12,5-25ppm	1-2 мин
Четвертичный Аммоний	24-44°C	200ppm	1-2 мин
Другие химикаты	В соответствии со спецификациями производителя		

1 ppm = 1 г/т = 1 мг/кг

Чистота поверхностей, не контактирующих с пищей

Все поверхности, не вступающие в контакт с пищей, чистые и содержатся в хорошем состоянии.

Неконтактные поверхности включают в себя столы, рабочие станции, ремни сборочного контейнера, стойки, полки, инструментальные ящики, печи и другое оборудование, выполняющее сходные функции.

Все неконтактные поверхности должны быть:

- а) Без пыли;
- б) Без ржавчины;
- г) Без жира;
- д) Без остатков пищи;
- е) Без любых других остатков грязи.

Чистота и содержание ледогенераторов

Внутренняя часть всех ледогенераторов и лотков для льда чистая и содержатся в хорошем состоянии:

- а) Без ржавчины, плесени и других остатков грязи;
- б) Полностью функциональна;
- в) Без щелей или открытых швов.

Все дверцы ледогенераторов плотно закрываются и держатся закрытыми, когда они не используются.

ВЫВОЗ МУСОРА

Все мусорные ведра обозначены и размещены в производственных зонах таким образом, чтобы избежать перекрестного загрязнения, доступны в любое время, чистые, и содержатся в хорошем состоянии в соответствии с настоящим стандартом.

Мусорные ведра должны быть либо:

- а) Без крышек; либо
- б) С крышками, которые открываются ногой.
- в) Никогда не располагаются на столах, рабочих станциях или любых других поверхностях, где могут обрабатываться продукты питания;
- г) Никогда не переполнены мусором;
- д) Постоянно доступны по всему зданию цеха;
- е) Меняются или опустошаются по мере необходимости, но как минимум один раз в день;
- ж) Вымыты и визуально чистые.

Зона скопления мусора

Все зоны сборки мусора физически отделены от производственных и посудомоечных зон, ограждены таким образом, чтобы быть защищенными от насекомых, птиц и грызунов, всегда содержатся в хорошем состоянии и в чистоте:

физически отделить зону скопления мусора от производственной и посудомоечной зоны при использовании дверей или занавеса, или любых других средств, которые эффективно блокируют зону сборки мусора.

Зоны скопления мусора:

- а) При необходимости опустошаются;
- б) Никогда не переполнены мусором;
- в) Вымытые и чистые.

БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ

Программа борьбы с вредителями

- а) **Все проходы в здание** должны иметь двери или ширмы, которые постоянно остаются **закрытыми**;
 - б) **Не должно быть** никаких **следов** насекомых, грызунов, птиц или других вредителей **в производственной зоне, зонах мойки кухонного инвентаря и посудомоечной зоне**;
 - в) В помещения предприятия питания **регулярно** осуществляются **профилактические посещения** профессиональной организации по борьбе с вредителями;
 - г) **Ведутся записи**, документирующие **дату каждого посещения, связанного с борьбой с вредителями** (чтобы предотвратить или проконтролировать заражение паразитами), а также любые предпринятые корректирующие действия при их применении.
-

Расположение и содержания приборов для уничтожения насекомых

Все **приборы для уничтожения насекомых** как минимум:

- а) **Размещены рядом со входами** с улицы около производственной и посудомоечной зон;
- б) **Не размещены над производственными поверхностями;**
- в) **Полностью функциональны** и содержатся в хорошем состоянии.

ПРОВЕРКА И КАЛИБРОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

Термометры – наличие, проверка и калибровка

Термометры холодильника, морозильника и все другие термометры (включая циферблатные, цифровые и инфракрасные) **должны быть в наличии в производственных зонах.**

Процедура предусматривает **ведение записей**, включающих:

- а) Дату каждой проверки и ее результаты;**
- б) Дату калибровки;**
- в) Если калибровка производится сторонней организацией, документацию, удостоверяющую подлинность калибровки.**

Процедура проверки термометров

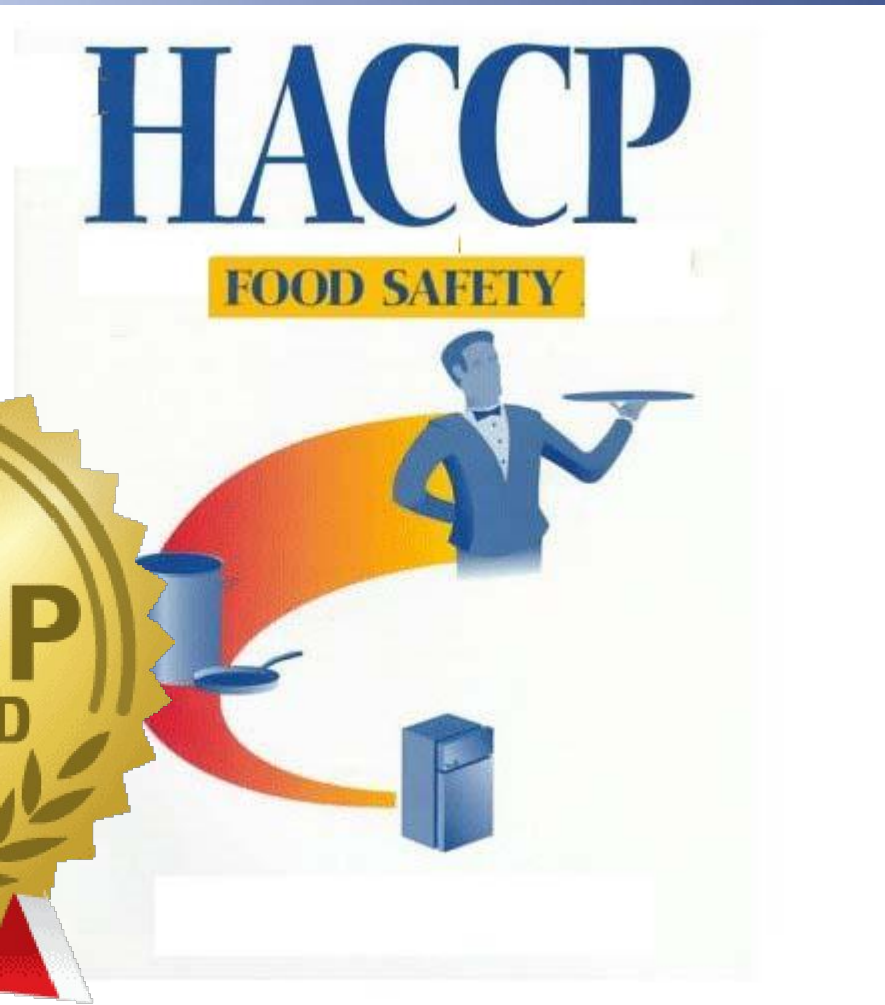
Необходимо проверять **точность каждого термометра** в своих помещениях, если такая проверка выполняется в соответствии с процедурами.

Если проверка термометра показывает какие-либо отклонения в пределах допустимости **2°C**, необходимо четко и разборчиво **отметить отклонение на термометре**.

Если проверка термометра показывает **отклонение, которое превышает допустимые отклонения**, термометр должен быть **прокалиброван** либо поставщиком питания в соответствии с инструкциями производителя, либо компетентной сторонней организацией.

Несмотря на результаты проверки, **необходимо калибровать все термометры в течение двенадцати месяцев с момента последней калибровки**.

Такая ежегодная калибровка может выполняться поставщиком питания в соответствии с инструкциями производителя, либо компетентной сторонней организацией. Однако, если термометр является **инфракрасным**, калибровка **ДОЛЖНА производиться только компетентной сторонней организацией**.



Спасибо за внимание!

НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА
ПОДТВЕРЖДЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ



Зарегистрирован в Реестре
Национальной системы подтверждения соответствия
Республики Беларусь под № ВУ/112 05.02. 006 00065

Дата регистрации	13 июля 2006 г.
Дата подтверждения	23 июля 2010 г.
Действителен до	23 июля 2015 г.

**Настоящий сертификат выдан
Частному производственному
унитарному предприятию
«Светлогорский молочный завод»**

*Республика Беларусь, 247410,
пос. Медков 6, Светлогорский район, Гомельская
область*

**и удостоверяет, что система управления
качеством и безопасностью производства и
хранения масла из коровьего молока, молока
сухого обезжиренного на основе анализа
рисков и критических контрольных точек
(НАССР) соответствует требованиям
СТБ 1470-2004**

Руководитель
Национального органа
по оценке соответствия
Республики Беларусь



В.Н. Корешков

[назад](#)

Основные этапы создания системы менеджмента безопасности продуктов питания

